

Bonnes Pratiques d'Hygiène en transformation alimentaire

Formateur

DiversiFerm - Pôle qualité et hygiène alimentaire

Objectif de la formation

Comprendre les notions de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) en transformation alimentaire et les intégrer dans ses procédures de travail

Contenu de la formation

- Les BPH, de quoi on parle ?
- Pourquoi mettre en place des procédures de BPH en transformation alimentaire
- Contenu des BPH
 - L'environnement de travail
 - Le Personnel
 - La réception et le stockage de MP ou de produits finis
 - Principes de la chaine du chaud/du froid et températures légales
 - Bonnes pratiques de transformation
 - Gestion des allergènes
 - Nettoyage et Désinfection
 - Lutte contre les nuisibles
- Déroulement d'un contrôle AFSCA

Modalités pratiques

Inscriptions via [ce lien](#)

Tarif : 30€ TVAC

Paielement : BE34 3401 5580 6690

Communication : BPH + Nom + Prénom

Lieu : Avenue de la faculté, 11
5030 Gembloux

Horaires : Mardi 16 avril 2024
9h – 12h30

Contact : info@diversiferm.be
081/62.23.17

Support de formation

Présentation power-point et notes de cours
Recueil de ressources et liens utiles

Public cible

Agriculteurs-Transformateurs
Producteurs-Artisans de l'agroalimentaire

Durée

3 heures

Acquis en fin de formation

- Notions de Bonnes Pratiques d'Hygiène et comment les mettre en place en transformation alimentaire dans un objectif de qualité et sécurité sanitaire des produits transformés
- Les points d'attention principaux contrôlés par l'AFSCA
- Échanges de bonnes pratiques entre participants

